

# Pizza

PIZZA

Solo da grani biologici italiani ad alto contenuto di fibre. I nostri impasti hanno una maturazione minima di 48 ore.

*We use a blend of organic Italian wheat with a high fiber content. 48 hours of leavening*

## TRADIZIONE

TRADITION

### Margherita - 13

Pomodoro biologico, fior di latte, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, basil* — 17 / VGT

### Bufala - 15

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* — 17 / VGT

### Diavola - 16 🌶️

Pomodoro biologico, fior di latte, salame piccante "Pedrazzoli", fili di peperoncino, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, mozzarella, spicy salami, chili pepper, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* — 17

### Napoli 3.0 - 17

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala, polvere di olive, alici del Cantabrico, crema di aglio nero, origano, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, buffalo mozzarella, olive powder, Cantabrian anchovies, black fermented garlic cream, oregano, extra virgin olive oil, basil* — 147

### Crostino - 16

Provola affumicata, prosciutto cotto arrosto "Galloni", Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva alle erbe / *Smoked provola, Prague ham, Parmigiano Reggiano, herbed extra virgin olive oil* — 17

### Zucca e salsiccia - 16

Provola affumicata, salsiccia di maiale nero, Parmigiano Reggiano Dop, crema di zucca, semi di finocchio e zucca tostati, olio extravergine d'oliva / *Smoked provola, sausage, Parmigiano Reggiano, pumpkin cream, toasted fennel and pumpkin seeds, extra virgin olive oil* — 17

### Calzone - 16

Provola affumicata, salsiccia di maiale nero, olive taggiasche, polvere di olive, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva alle erbe / *Smoked provola, sausage, taggiasca olives, Parmigiano Reggiano, olive powder, herbed extra virgin olive oil* — 17

## VEGANE

VEGAN

### Focaccia ai semi bio - 8

Focaccia, semi misti biologici, olio extravergine d'oliva / *Focaccia, organic mixed seeds, extra virgin olive oil* — 111 / DF VGN

### Ortolana - 15

Crema di zucca, polvere di olive, cicoria ripassata, olive, pomodori datterini rossi confit, pinoli tostati bio, olio extravergine d'oliva alle erbe / *Pumpkin cream, olive powder, sautéed chicory, olives, confit datterini tomatoes, toasted organic pine nuts, herbed extra virgin olive oil* — 1 / DF VGN

### Marinara - 11

Pomodoro biologico, crema di aglio nero, olio extravergine d'oliva, origano / *Organic tomato, black fermented garlic cream, extra virgin olive oil, oregano* — 1 / DF VGN

## GINGER

GINGER

### Piennolo - 16

Pomodori del Piennolo del Vesuvio Dop, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Piennolo tomatoes, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* — 17 / VGT

### Patanegra - 26

Mozzarella di bufala, prosciutto iberico Patanegra tagliato a mano, olio extravergine d'oliva / *Buffalo mozzarella, cured hand-cut Iberian ham, extra virgin olive oil* — 17

## RIPIENE

STUFFED

### Tasca - 17

Pancia di maialino biologica "Pedrazzoli" c.b.t., cicoria ripassata, provola affumicata / *Organic pork belly, sautéed chicory, smoked provola* — 17

Servizio / Service charge € 2,5

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

ITA — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati.

ENG — The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.



# Fritti

FRIED APPETIZERS

## Suppli al pomodoro - 4

Due mini suppli di riso Carnaroli biologico, pomodoro bio, Parmigiano Reggiano Dop, pecorino romano Dop, crema di Parmigiano Reggiano Dop aromatizzata al basilico / *Two mini organic rice suppli, organic tomato, Parmigiano Reggiano, pecorino, basil Parmigiano Reggiano cream* —1379 / VGT

## Crocchette di Patanegra - 6

Due mini crocchette di patate, prosciutto iberico Patanegra, crema di Parmigiano Reggiano Dop / *Two mini potato croquettes, cured Iberian ham, Parmigiano Reggiano cream* —137

## Suppli 'Nduja e stracciatella - 5 🌶️

Due mini suppli di riso Carnaroli biologico, pomodoro bio, Parmigiano Reggiano Dop, 'Nduja di Spilinga, stracciatella di bufala, fili di peperoncino, polvere di olive / *Two mini organic rice suppli, organic tomato, Parmigiano Reggiano, 'Nduja spicy sausage, buffalo stracciatella cheese, chili pepper, olive powder* —137

## Cartoccio di baccalà - 14

Filetti di baccalà con panatura al panko, salsa salmoriglio / *Panko breaded cod, salmoriglio sauce* —134B / DF

# Le pizze

ORGANIC FOCACCIA

Focacce semintegrali da farine biologiche  
*Organic semi-whole grain focaccia*



## Crudo, ricotta e miele - 15

Fiocco di prosciutto "Gianferrari", ricotta al miele, noci biologiche / *Cured ham, ricotta cheese with honey, organic walnuts* —178

## Cotto e bufala - 15

Prosciutto cotto arrosto "Galloni", mozzarella di bufala, pomodori biologici semi-dried "Paglione" / *Prague ham, buffalo mozzarella, organic semi-dried tomatoes* —17

## Mortadella e stracciatella - 13

Mortadella "Pedrazzoli", stracciatella, pistacchio, zeste di limone / *Mortadella, stracciatella cheese, pistachios, lemon zests* —178

## Vegetariana - 14

Provola affumicata, spinacino ripassato, crema di zucca, nocciole bio, arancia candita / *Smoked provola, sautéed baby spinach, pumpkin cream, organic hazelnuts, candied orange* —178 / VGT

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

ITA — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati.

ENG — The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.

